



Le Bretagne

**Rustfrit 4-blus marinekomfur
med ovn og grill**

Kategori I 3 B/P 30 mbar (hpa)
0243-80 Le Chef



www.termomarin.no

1 – PRÆSENTATION AF KOMFURET

ENO's 0243 Le Chef er et rustfrit komfur, fremstillet til brug i lystbåde. Det har 4 blus (2200 W, 2 x 1500 W og 1000 W), 18-liters emaljeovn (1800 W) og grill (1600 W). Se afsnit 6.

Komfuret har sikkerhedsafbrydere på alle brændere (blus, ovn og grill). **Hvis blusset blæser ud eller slukker af andre årsager, vil gastilførselen automatisk blive afbrudt.** Elektrisk tænding (1,5 V), rist med beskyttelsesplader til siden og bagud, balanceophæng og grydeholdere er standard.

2 – RETNINGSLINIER FOR INSTALLATION OG BRUG

Komfuret skal altid installeres og tilsluttes efter gældende regler, med særlig hensyntagen til reglerne om ventilationen i rummet, hvor det anvendes. Installation og brug af komfuret skal udføres af en ansvarlig person som beskrevet i de relevante regler. Brugeren skal have læst og forstået de tekniske og sikkerhedsmæssige regler om brug af gas i lukkede rum.

Installation af gasapparater kræver fagkundskab. Ved tvivl eller usikkerhed kontakt autoriseret værksted. Installationer, der er udført af ukyndige, kan medføre risiko for skader på ting eller personer. Indgreb i gasførende dele, f.eks. reparationer på ovn og brændere, SKAL foretages af en fagmand, da dette kræver efterfølgende trykprøvning med 150 mbar.

Følgende regler skal følges:

Vigtigt!

Intet apparat må installeres i et lukket rum, medmindre der findes:

- En eller anden form for ventilation på 100 cm² (evt. dør)
- En tilfredsstillende lufttilførsel og -afgang
- Et minimum rumvolumen på ikke under 8m³
- Et vindue med en min. åbningsmulighed på 0,40 m²
- En min. højde på 0,3 m fra gulvet/dørken.

} Altså, sørg for rigelig ventilation!

Det er vigtigt, at der holdes en god afstand til vægge/skot, således at hverken flamme eller kogegrej (pande eller gryde) kommer i nærheden af, eller berører let antændelige materialer = træ, beklædning, gardiner eller lignende. (Se afsnit "Nødvendige mål ved installation" samt reglerne for sikkerhedsafstand, afsnit 3). For at opnå en god forbrænding skal apparatet bruge 2 m³ luft pr. kW afgiven effekt.

3 – INSTALLATION

For at få det fulde udbytte af komfuret er det vigtigt, at det er installeret korrekt.

Vigtigt! De omgivende materialer hvor komfuret skal installeres, skal være i stand til at modstå en temperatur på minimum 80° C. Brug aldrig brændbart materiale. Brændbart materiale skal beskyttes med en termisk isolering af ikke brændbart materiale.

Regler for sikkerhedsafstand:

Sikkerhedsafstand fra centrum af brænderen til brændbart materiale: 15 cm til hver side, 35 cm opad, 3 cm nedad.

Alt indenfor denne sikkerhedsafstand skal være **fuldstændigt** brandsikkert, f.eks. glas, keramik, aluminium, rustfrit stål m.m.

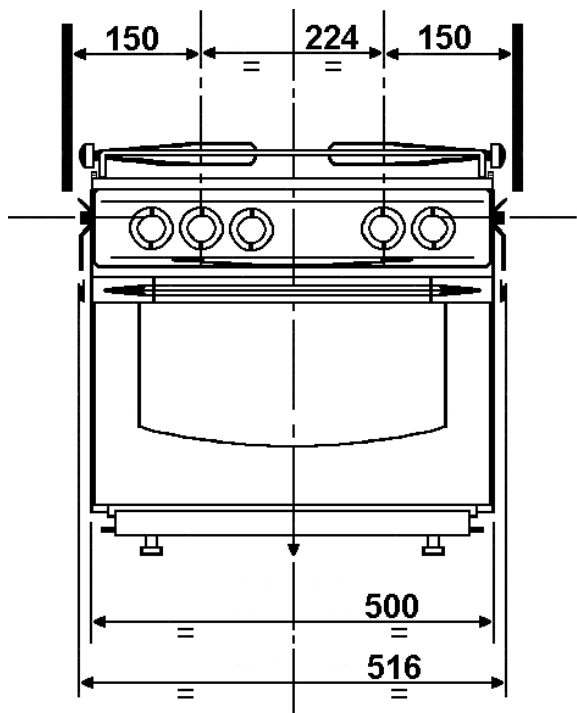
Sikkerhedsafstand fra centrum af brænderen til let antændeligt materiale: 30 cm til hver side, 50 cm opad, 3 cm nedad.

Materiale indenfor denne afstand skal være brandsikkert, f.eks. glas, keramik, aluminium, rustfrit stål m.m. **hvis temperaturen kan overstige 80° C.** Ellers kan det være formica, træ, glasfiber ell.lign. men ikke gardiner, stof, pap etc. Temperaturen ca. 50 cm over bagerste brænder er ca. 60° C uden kogegrej.

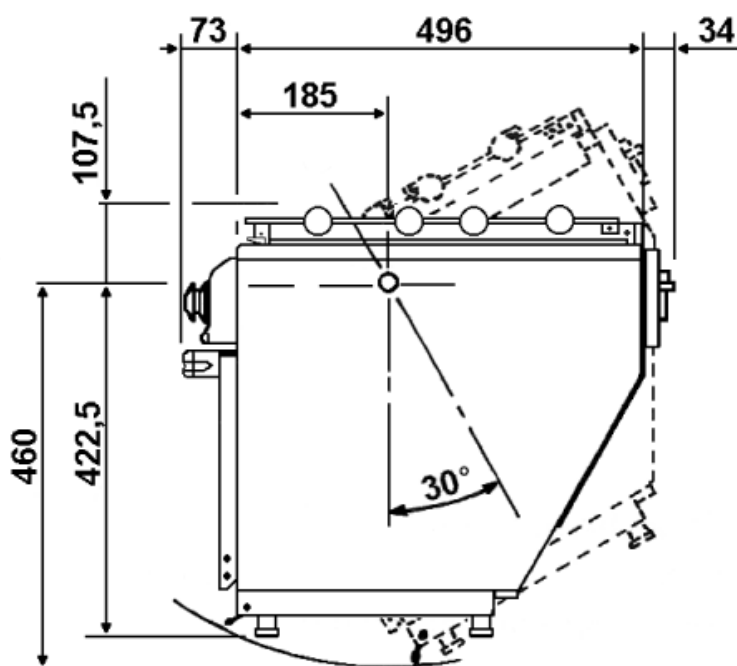
OBS! I praksis vil det sige, at indenfor en afstand af 30 cm til siderne, 50 cm opad og 3 cm nedad må der ikke forekomme materiale, der er brændbart ved 80° C, som f. eks. træ eller lignende.

Ifølge ISO/DIS 9094 SmallCraft / Fire Protection

Nødvendige mål ved installation:

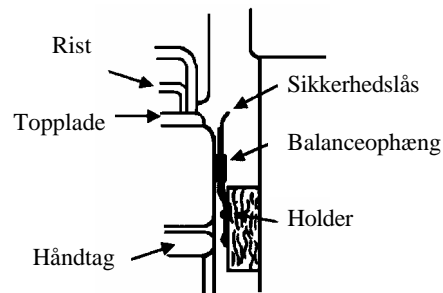


Ovnbredde 500 mm
Indbygningsbredde 516 mm



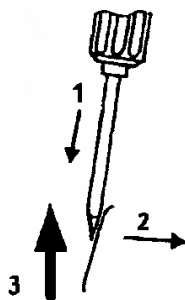
Installation af komfur:

- 1- Tag balanceophængene ud.
- 2- Monter dem på sidevæggene. Hold tilstrækkelig stor afstand til bagvæggen, så komfuret kan svinge frit som vist på målskitsen.
- 3- Sænk komfuret langsomt ned i ophængene indtil du hører et klik, der indikerer at komfuret er låst fast i sine sikkerhedsophæng.



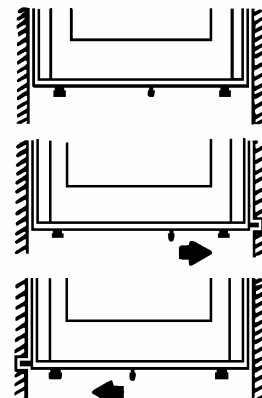
Afmontering af komfur:

- 1- Fjern komfurristen.
- 2- Åben de to låseblik med en skruetrækker eller lignende. Komfuret kan nu løftes op.



4 – FORHOLDSREGLER VED BRUG AF KOMFURET

- 1- Låsen på komfuret under ovnlågen er en vigtig detalje. Da komfuret kan svinge frit på balanceophængene, således at det holdes vandret når skibet krænger, er det vigtigt at kunne låse komfuret, når ovnen åbnes og lukkes ved madlavning i havn.
- 2- For effektivt at kunne udnytte ovnen, anbefales forvarmning i 15 minutter før madlavningen starter. Lad ovndøren stå åben nogle minutter før den lukkes efter brug.
- 3- **Anbring aldrig kogegrej direkte på ovnens bundplade.**

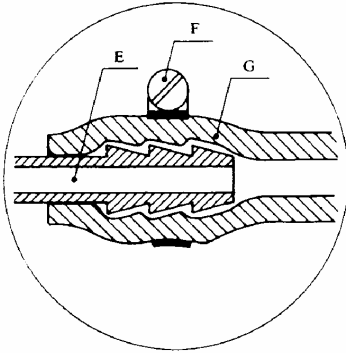


5 – TILSLUTNING AF KOMFURET

Gas til apparatet skal tilsluttes via den godkendte gasnippel på bagsiden, uanset gastype **OG INGEN ANDRE STEDER**. Brug kun godkendte slanger, fittings m.m.

Gaslange / gasnipler:

Forbindelsen til ovn/apparat er vigtig. **BENYTT ALTID DEN ORANGE DG- OG ÅRSTALS-MÆRKEDE TYKKE LAVTRYKSSLANGE**, der passer på de godkendte tilslutningsnipler, samt rigtige gasspændebånd. Tilslutningerne på komfur/konsol (hane) skal være ens. I både, som bygges efter 16. juni 1998 og som CE-mærkes, skal der bruges CE-godkendte slanger og materialer, af CE-gassæt typen. CE-installationen skal følge ISO/DIS 10.2.39. Ved tvivl, kontakt importør.



Konisk DK-gasnippel er normalt tæt uden spændebånd, men der **SKAL** benyttes spændebånd i både.

E=Slangenippel. F=spændebånd. G=gasslange.

Slanger og nipler skal passe sammen. Sæt **ALDRIG** gaslangen direkte på kobberøret.

Disse apparater må kun bruges til flaskegas (LPG) og med et tryk på 30 hPa (mbar) Butan/Propan. Anvend standard lavtryksregulator 30 hPa (mbar).

APPARATERNE MÅ ALDRIG BENYTTES UDEN LAVTRYKSREGULATOR.

OBS! Inden den færdige installation tages i brug og regulatoren tilsluttes, skal anlægget trykprøves med komfuret tilsluttet og hanerne lukkede, med 5 x arbejdsstrykket (5 x 30 mbar = 150 mbar) først i 5 minutter og herefter i 15 minutter. Er installationen utæt, kan man bruge sæbevand ved samlinger og koblinger for at finde lækagen. Rengøringsmiddel med ammoniak må ikke bruges, da det skader messingdelene. Dette ses først i løbet af nogle måneder, hvor der kan opstå sprækker og lækager.

Advarsel: Brug aldrig åben ild, lighter eller lignende til at finde utætheder!

Efter trykprøvning skal hele anlægget testes i brug, d.v.s. alle brændere, ovn og grill samtidig. Alle brændernes flammehøjde kontrolleres for at sikre, at gstrykket er passende til apparatet.

6 – JUSTERING

Apparaterna arbetar med ett arbetstryck på 30 hPa (mbar)

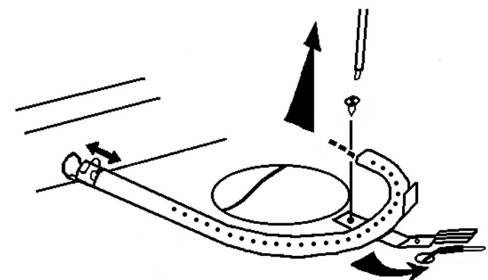
Använd alltid den korrekta lågtrycksregulatorn 30 hPa (mbar) och den riktiga gasolslangen, (se avsnitt 4 - Inkoppling av spis).

Eno`s ugnar är grundjusterade från fabrik till butangasol. Butan är "sommargas" för temperaturer ned till ca. 0°C (t.ex IC blå flaskor.) och har mer energi än propan som har mindre energi men kan arbeta ned till ca - 40°C (mest använd i Norden)

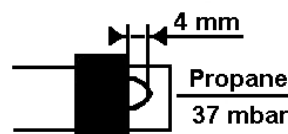
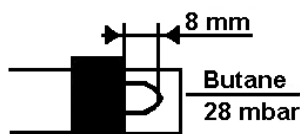
Ugnen kan, om nödvändig, efterjusteras med klämringen och lufthålet som sitter placerad på hästkobrännaren i ugnens botten. Se skiss 1. OBS: Bör utföras av fackman.

- 1- Montera av skruven från tändsäkringen.
- 2- Montera av tändsäkringen från brännaren.
- 3- Tag ur brännaren och justera gas/luft enligt skiss 2.
- 4- Vid återmontering av hästkobrännaren **SKALL** rörändan sitta helt tätt mot munstyckshållaren bak i ugnen, innan skruven fästs i botten.

SKISS 1

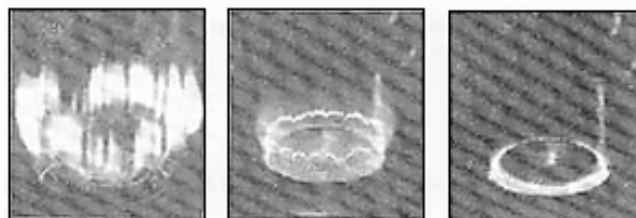


SKISS 2



30 mbar gasregulatorer kan ha toleranser mellan 28 mbar och 37 mbar. Avstånd från flaska till brännare, temperatur, lufttilgång omkring ugnen kan också variera, varför slutjustering bör göras **efter** installation i bil/båt.

Har hestskobrännaren små "hårda" blå flammor får brännaren för mycket luft = det ovala hålet i hästskobrännaren är för öppet. Skjut klämringen bakåt några mm tills flammen är blå men "mjuk". Några små periodiska gula spetsar kan accepteras. Blir flammen gul får brännaren för lite luft och ugnen kommer att sota. Dra då tillbaka klämringen något.



För hög inställning Normal inställning För låg inställning

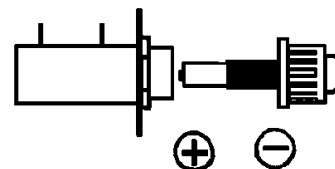
SPECIFIKATIONER:

Bränder	Nominel output høj	Nominel output lav	Butan / Propan Dysetørrelse	30 hpa (G30 / G31) Varme input g/h
Stor	2200W	650W	73	160
Mellem (2 stk.)	1500W	500W	62	109
Lille	1000W	450W	50	73
Ovn (emaljeret)	1800W	500W	50	131
Grill	1600W	-	50	116

7 – UDSKIFTNING AF BATTERI

Batteriet er ikke sat i ved levering.

- Skru låget til batteriholderen af (mod uret) og sæt et almindeligt 1,5 V batteri AA/R6 i. Sæt låget på igen.
- Hvis komfuret ikke skal bruges i længere tid, bør batteriet tages



8 – TÆNDING AF BRÆNDERE

Hver brænder styres af den tilhørende knap på komfurets forside. Hver knap er forsynet med symboler for OFF, max. og min. blus (stor og lille flamme). På komfurets forside findes symboler der viser brændernes position.

Tænding

Kogeblus

Tryk reguleringsknappen ind, samtidig med at den drejes mod uret, til indikeringen står ud for mærket, stor flamme = MAX. Hold reguleringsknappen inde ca. 1-2 sekunder, tryk knappen til den elektroniske tænding ind og **hold reguleringsknappen inde i mindst 10 sekunder**, indtil tændblussikringen er blevet opvarmet. Hvis flammen går ud under brug, bliver tændblussikringen kold og gassen slukker automatisk efter max. 1 minut.

Check mindst en gang om året ved hjælp af gastesteren om tændsikringen virker ved simpelthen at blæse gassen ud.

Stopper gassen IKKE automatisk efter 1 minut, kontakt forhandler eller importør.

Det lave blus (MIN) får man ved at dreje knappen videre mod uret frem til det lille flammesymbol og man kan trinløst regulere mellem de to indstillinger. Apparatet slukkes ved at dreje knappen med uret til den hvide cirkel vender opad (OFF). I denne stilling er gassen afbrudt.

Ovn

Ovnen bliver ligeledes styret af sin egen knap og har sin egen tændsikring, der sikrer at gassen afbrydes, hvis ovnen skulle slukke (blæse ud). Ovnen tændes ved at reguleringsknappen drejes hen i stilling "S" eller ved varm ovn "9", holdes inde i ca. 1-2 sekunder, hvorefter der trykkes på den elektroniske tænding. Reguleringsknappen holdes inde i mindst 10 sekunder på samme måde som ved tænding af blus. Ovnen slukkes ved at dreje knappen til stilling "hvid cirkel opad" (OFF). Stilling "9" er næsthøjeste trin, drej videre for max. varme, "1" er laveste trin. Ovnen er termostatstyret og de forskellige stillinger svarer til følgende temperaturer:

Max (det sorte felt efter 9): 245°C	Stilling 6: 200°C	Stilling 2: 130°C
Stilling 9: 235°C	Stilling 5: 180°C	Stilling 1: 110°C
Stilling 8: 225°C	Stilling 4: 160°C	Stilling ½: 95°C
Stilling 7: 215°C	Stilling 3: 150°C	(til opvarmning under 100°C)

Alle nævnte temperaturer er ca-værdier, målt midt i ovnen, med korrekt installation. Ovnsens temperatur kan variere efter ovnplacering, tilbehør og regulator.

Grill

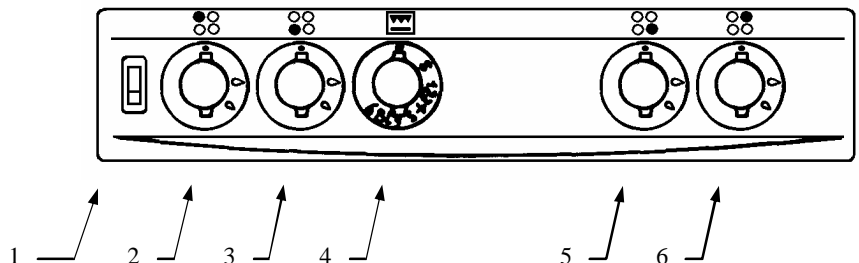
Åben ovndøren, vip den lille arm ned, der holder varmeskjoldet over døren fast, og træk dette helt ud. Drej ovnsens reguleringsknap med uret, til grillsymbolet vender opad, hold knappen inde ca. 1-2 sekunder og tryk på eltændings-knappen. Reguleringsknappen holdes inde i mindst 10 sekunder. Grillen er nu tændt. Luk ovndøren til den støder mod varmeskjoldets lukkearm (af hensyn til forbrændingen må døren ikke være helt lukket).

Efterlad ikke apparatet med knapperne i andre stillinger end OFF.

I skibe / både bør gasapparater kun bruges under opsyn, da kogegrej kan vælte.

Symboler:

1. Elektronisk tænding
2. Knap til det lille blus
3. Knap til mellemstor brænder (forrest)
4. Knap til ovn og grill
5. Knap til stor brænder
6. Knap til mellemstor brænder (bagerst)



9 – BRUG AF KOMFURET

Udluftning

Brug af et gasapparat giver altid varme og kondens i det rum, hvor det er installeret. Sørg for altid at ventilere ordentligt. Ventileringen kan foregå med faste ventiler, eller ved hjælp af en emhætte med elektrisk blæser, der er dimensioneret således at kuldioxidindholdet holdes under 1% (10.000 ppm). En ventil pr. 2 personer plejer at være en god regel (campingkrav). **Husk** at der bruges 2 m³ luft / kW af den angivne effekt. Se også afsnit 2.

Valg af kogegrej

Det er vigtigt at det kogegrej der anvendes har den rigtige diameter / størrelse. Dette vil spare energi / gas. På den lille brænder anvendes kogegrej med diameter 12 - 20 cm. På den store brænder anvendes kogegrej med diameter 18 - 26 cm.

10 – VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring

Apparatet rengøres nemmest når det er lunt, men ikke varmt. Alle blus skal være slukkede og knapperne i OFF stilling. For at lette rengøringen af brænderne kan risten med grydeholdere vippes op (løsnes med de to låsebeslag forrest på risten), hvorefter brænderristen kan fjernes.

Brændertoppe (De sorte)

Det er vigtigt at alle hullerne er åbne og fri for partikler / snavs. Vask i varmt sæbevand. Sidder snavset fast, brug en stålborste. Tør omhyggeligt og genmonter brændertoppene med et af hullerne mod tændsikringen.

Emalje

Rengør den emaljerede overflade med varmt sæbevand. Anvend aldrig opløsningsmidler til rengøringen.

Rustfrit stål

De rustfrie dele kan efter rengøring pudses med boatpolish eller lignende. Dog er en vis misfarvning omkring brændere og på risten uundgåelig. For alle apparater gælder, at spild af juice, vineddike m.m. straks skal tørres op.

Knapper

Reguleringsknapperne kan fjernes ved at trække lige ud. Skulle knappen sidde fast, anvend ikke vold, men kontakt forhandler / importør.

IMPORTØRER

ENGLAND	ALDE INTERNATIONAL (UK) Sandfield Close - Moulton Park NORTHAMPTON NN3 6AB	☎ (44)1604494193 Fax (44)1604499551 Alde@aldeuk.force9.co.uk
BELGIUM	WEST DIEP YACHTING CENTER Louisweg 2 08450 NIEWPOORT	☎ (32)58234061 Fax (32)58239248 a.schuermans@westdiep.com
HOLLAND	LANKHORST TASELAAR B.V. Binnenhavenweg 31 8200 AM LELYSTAD	☎ (31)320274611 Fax (31)320321912 info@lankhorst-taselaar.nl
GERMANY	BUKH BREMEN Vertriebsgesellschaft mbH Kornstraße 243 28201 BREMEN	☎ (49)421554055 Fax (49)421556051 bukh-bremen@t-online.de
	LANKHORST HOHORST GmbH Bonifatiusstrasse 411 48432 RHEINE	☎ (49)597197070 Fax (49)59716064 lankhorst-hohorst@t-online.de
DENMARK	KJØLLER Rovsingsgade 82 2200 COPENHAGEN N	☎ (45)35829500 Fax (45)35825095 info.kjoller@post.tele.dk
SWEDEN	THERMOPRODUKTER AB P.O.Box 715 391 27 KALMAR	☎ (46)480 425 880 Fax (46)480 127 75 anders@isotherm.com
NORWAY	TERMOMARIN AS Fokserødsveien 31 P.O. Box 1026 3204 SANDEFJORD	☎ (47)33420090 Fax (47)33420091 post@termomarin.no
ICELAND	OLIS OLIUVERZLUN ISLANDS HF Hedingsgötu 10 121 REYKJAVIK	☎ (354)1689800 Fax (354)1680579

FINLAND	OY MARITIM AB Veneentekijäntie 1 00210 HELSINKI	☎ (358)0681631 Fax (358)06927884 maritim@clinet.fi
SWITZERLAND	BUCHER + WALT Route de Soleure 8	☎ (41)38359500 Fax (41)38359530 2072 ST BLAISE
ITALY	ALBERTO TOCCOLINI Via Olona 11 20123 MILANO	☎ (39)0258100615 Fax (39)0258101218
SPAIN	YACHT CENTER PALMA s.l Jardin de San Telmo 5 Real Club Nautico 07012 PALMA DE MALLORCA	☎ (34)9/71715612 Fax (34)9/71711246 yca@donasl.com
GREECE	TECREP MARINE S.A. 38, Akti Moutsopoulou 185 36 PIRAEUS	☎ (30)1/4521647 Fax (30)1/4184280 tecrep@acropolis.net
GUADELOUPE	CARAIBE GREEMENT 5 Porte de la Marina Bas du Fort 97110 POINTE A PITRE	☎ (590)908048 Fax (590)908283 gaetan.maillard@wanadoo.fr
NEW CALEDONIA	MARINE CORAIL 26 rue du Général Mangin 98845 NOUMEA	☎ (687)275848 Fax (687)276863 marcorn@canl.nc
FR. POLYNESIA	TAHITI SPORT/NAUTISPORT B.P. 62 Papeete 98713 TAHITI	☎ (689)505959 Fax (689)421775 tahiti.sport@tahiti-sport.pf
MARTINIQUE	SEA SERVICES 109 rue Ernest Deproge 97200 FORT DE FRANCE	☎ (596)702669 Fax (596)716053
	MULTICAP CARAIBES Quai Ouest - BP 898 97245 FORT DE FRANCE	☎ (596)714181 Fax (596)714183
	PUCES NAUTIQUES 23 rue Bolivar Terres Sainville 97200 FORT DE FRANCE	☎ (596)605848 Fax (596)637331
NEW ZEALAND	THOMSON PACIFIC TRADERS 13th Floor, Stock Exchange Center 191 Queen Street AUCKLAND	☎ (64)93790643 Fax (64)93790633
JAPAN	NEW JAPAN YACHT CO Ltd 7-9 Shirai, Sagara-Cho SHIZUOKA-KEN 421-05	☎ (81)0548540221 Fax (81)0548540223 njy@quartz.ocn.ne.jp
NL ANTILLES	BUDGET MARINE 25 B Waterfront Road Cole Bay ST MAARTEN	☎ (599)543134 Fax (599)544409 sales@budmar.an
AUSTRALIA	EUROPEAN MARINE 143 Bayswater Road Rushcutters Bay SYDNEY NSW 2011	☎ (61) 0293582288 Fax (61) 0293582266